

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Sábado 3 de Septiembre de 1892

NÚM. 1531

Vinicultura ⁽¹⁾

IV

Del enyesado de los vinos (2).—En los países cálidos solamente, en Argelia y en el Mediodía de Francia (3), es donde se emplea el yeso en la fabricación de los vinos. Se hace uso del yeso quemado, conocido con el nombre de espejuelo. Para ser soluble en el agua, necesita una temperatura de 35 grados, con 25 por 100 de agua. La dosis más comúnmente empleada sobre la vendimia es de 300 gramos á un kilogramo (4) por hectolitro de vino. Siendo perjudicial á la salud un exceso de yeso, esta dosis parece muy excesiva; porque, según el doctor Eugenio Dufour, no debería echarse para que fuese inofensivo, más que 200 gramos de yeso por hectolitro de vino. Algunos opinan que puede obtenerse el mismo resultado sin perjudicar á la calidad del vino, poniendo en la tina ó cono, en lugar de yeso, 100 gramos de ácido tártrico por hectolitro de mosto.

En los países menos cálidos, como son los que hay á partir del centro de Francia, se ha considerado siempre inútil el enyesado de la vendimia, porque el mosto no es azucarado con exceso y nunca carece de los ácidos.

Del fermento.—El fermento, según M. Pasteur, es un ser animado, infinitamente pequeño, que se halla en suspensión en la atmósfera. Se deposita en gran cantidad sobre las uvas maduras, y no espera sino su estrujamiento para desarrollarse y vivir con la ayuda del azúcar contenido en el jugo. El fenómeno de la nutrición de este embrión constituye lo que se ha convenido en llamar fermentación.

De la fermentación.—La fermentación, según M. Lejeune, es la transformación en alcohol de buena calidad de todo el azúcar contenido en la uva. Esta es la operación más importante en la elaboración del vino. Es necesario, para que se verifique esta transformación perfectamente, tener en el lagar una temperatura de 20 á 40°. En menos temperatura el fermento no adquiere la fuerza necesaria para ejercer sus funciones, y en otra más alta está expuesto á perecer.

En el Norte, y por todas partes donde la temperatura no llega á 20 grados, es necesario calentar el lagar por medio de un hornillo ó estufa, ó bien sacar mosto, calentarlo á 45 grados y echarle en seguida en la tina, agitando todo. Es preciso evitar el que se caliente el mosto más de los 45 grados, y con mucha más razón que no hierva, si no se quiere matar el fermento productor de la fermentación.

También puede calentarse el mosto introduciendo en él durante algunas horas

una estufa de baño bien calentada, ó introduciendo un chorro de vapor por el fondo de la tina.

En Argelia y en el Mediodía de Francia pasa lo contrario. Es necesario, cuando la temperatura excede de 40 grados, dar al mosto acidez, adicionándole yeso, tártaro ó fosfato.

Independientemente del grado de temperatura, debe procurarse al mosto otros cuidados para distribuir uniformemente el fermento y el calor en toda la masa en fermentación; he aquí lo que se propone con este fin:

1.º Así que ha empezado la fermentación, es preciso colocar sobre el mosto una tapa calada, que se sostiene á una profundidad de 25 centímetros, para impedir que la materia sólida ó sombrero suba á la superficie y se acede.

2.º También conviene, si la temperatura es poco elevada, cubrir la parte superior de la tina con un tablero ó tablas bien juntas, á fin de conservar en ella el calor y la capa protectora de gas.

3.º Como en la parte inferior de la tina está siempre más frío y fermenta peor, puesto que el fermento, arrastrado por el gas, se acumula casi todo hacia lo alto, bajo el sombrero, es necesario de cuando en cuando, por mañana y tarde, sacar algunos cántaros de la tina y echarles encima.

Puede llegarse al mismo resultado por un nuevo procedimiento, ventajosamente empleado en América hace algunos años; consiste en inyectar aire por lo bajo de la tina, por medio de un tubo y de una bomba de aire, para airear y agitar la masa entera del mosto.

Uno de estos dos procedimientos debe reemplazar definitivamente la perjudicial y mala práctica del *pisado*, que pone en peligro la vida de los obreros y causa la acidez del sombrero.

Del trasiego del mosto, ó sacarlo de la tina.—Si la fermentación se ha realizado de una manera regular y en las condiciones deseadas de temperatura, el trasiego debe hacerse seis ú ocho días después, cuando el vino *pierde su dulzor, adquiere vinosidad y se hace de color más intenso*. Es el momento oportuno cuando la fermentación cesa, el glucómetro marca 0 de azúcar, y la temperatura del vino, habiendo bajado, se aproxima á la del aire exterior.

Del encubado del mosto.—Después, empleando cántaros ó un sifón, y mejor con tubos ó una bomba, se saca el vino de la tina, poniéndolo inmediatamente en las cubas, toneles ó pipas preparadas con anticipación. En cuanto á la casca, debe en seguida echarse á la prensa, para extraer el vino que contiene. La operación de ponerlo en la prensa debe hacerse rápidamente, á fin de evitar la acidez.

Del prensado.—El prensado se verifica de dos ó tres veces, según la perfección de las prensas. La presión debe hacerse lentamente, para dar tiempo que se exprima el líquido. Hecha la primera prensada, se procede á las siguientes, después de haber recortado y echado encima del pie los bordes del orujo ó casca. El último vino que sale de esto es inferior al primero, porque proviene casi por completo de la pulpa ú hollejo, del rampojo y pepita de la uva, de las cuales, estando la mayor parte cortadas en la prensa, dan un aceite de sabor acre y amargo; sin embargo, para todos los buenos vi-

nos comunes se mezcla el vino último que da la prensa al anteriormente obtenido.

Sobre la sustitución

del enyesado

España, que elaboró el año último sus vinos, destinados á la exportación, con mínima ó ninguna cantidad de yeso y sal, para acomodarlos á las leyes que dominan en su principal mercado, pudo notar en sus caldos que les faltaban las condiciones de color, limpidez y conservación que les comunican aquellas sustancias y que en tan alto grado poseían los años anteriores.

Consecuencia de esto son, sin duda, las consultas que se nos han hecho y las cartas que hemos recibido en demanda de un buen método para asegurarnos las citadas condiciones, reemplazando el yeso y la sal.

Diffícil es, en efecto, prescindir en absoluto de las mencionadas materias, puesto que, si bien es cierto que la sustitución del sulfato de potasa por el fosfato de la misma base en los vinos es quizá beneficiosa bajo el punto de vista higiénico y nutritivo, deja bastante que desear para comunicarles las buenas cualidades de color y conservación de que hemos hablado. Sin embargo, como es preciso acomodarnos al gusto francés, si queremos seguir exportando nuestros caldos, es también necesario, hasta cierto punto al menos, sustituir el enyesado por otra substancia, á fin de aminorar ó contrarrestar aquellos defectos y dar á nuestros vinos, en lo posible, condiciones de color, limpidez y conservación.

A este efecto, pues, diremos lo que se hace aquí y lo que nuestra experiencia nos ha enseñado. En ningún caso aconsejamos, para los vinos dedicados al *coupage*, la supresión completa de las citadas materias; pero téngase en cuenta que las cantidades de yeso y sal que se emplean en su fabricación, no deben traspasar nunca los límites de 2 gramos para el primero y uno para el segundo por litro de vino. Para esto bastará que por cada hectolitro de mosto se echen de 125 á 140 gramos de yeso y de 30 á 40 gramos de sal, pues de los numerosos análisis que hemos practicado, sin olvidar lo que de natural tiene el vino, se desprende que el producto no resulta superior á las cifras indicadas.

En Francia se usa en la actualidad mucho para sustituir el enyesado, el fosfato bi-cálcico, puro, en la proporción de 250 á 300 gramos, echados como el yeso, y 40 ó 50 de ácido tartárico, sobre 130 kilogramos de vendimia, para que produzcan un hectolitro de vino. Hay quien prefiere añadir el ácido después de la fermentación en la cantidad de medio gramo por litro de vino.

En los vinos blancos, llamados sin yeso, que elabora en gran cantidad el Mediodía de Francia, para que resulten limpios y adquieran condiciones de conservación, emplean la creta purificada (carbonato de cal) y el ácido tartárico en proporción de 200 á 250 gramos del primero y 30 á 40 del segundo, por cada hectolitro de mosto.

Con lo expuesto contestamos á las cartas y consultas dichas, y tenemos la firme convicción de que, siguiendo estas prácti-

cas, nuestros cosecheros elaboran sus vinos en condiciones aceptables, y sobre todo, no tropezarán sus caldos en las Aduanas francesas.

ANTONIO BLAVIA.

Cette 27 de Agosto de 1892.

Estación Enotécnica de España en Londres

El comercio de vinos y espíritus sigue relativamente encaimado en todo el Reino Unido para la exportación en grande escala, pues al detalle no dejan de hacerse continuas transacciones para abastecer el consumo.

El Jerez y sus similares continúan luchando contra las preocupaciones de la moda, y se venden los que se ceden á precios muy baratos.

Los Oportos continúan bastante apreciados, y será difícil que los de la próxima cosecha reúnan tan excelentes condiciones como los del año pasado, que fueron elaborados con circunstancias muy excelentes.

También debe señalarse la aparición de los cognacs argelinos en este mercado, y que han despertado algún interés; circunstancias que deben tener presente los exportadores españoles de este artículo para mantener la calidad del mismo, que es el mejor modo de resistir la competencia.

La cantidad de líquidos espirituosos importados en el Reino Unido durante el mes de Julio último ha sido 849.161 galones, y durante los siete meses que van transcurridos del año actual, 7.161.921 galones, en la forma siguiente:

	Galones
Cognac.....	207.509
Ron.....	469.673
Otras clases.....	171.979
Total.....	849.161

En los siete primeros meses del año actual:

	Galones
Cognac.....	1.606.511
Ron.....	4.639.647
Otras clases.....	915.763
Total.....	7.161.921

Comparando estas cifras con sus correspondientes de los mismos períodos del año pasado, se advierte que en el mes de Julio del año actual la baja en el total de los espíritus importados asciende á 434.249 galones, á cuya baja han contribuido el cognac, el ron y las «Otras clases» de espíritus, pero principalmente el ron.

La importación total de los siete primeros meses del año actual acusa también una disminución de 104.733 galones, dependiendo esta baja del cognac y de los espíritus comprendidos en el epígrafe «Otras clases», pues el ron acusa un aumento de 362.534 galones.

El consumo de los citados espíritus en el expresado mes de Julio y en los siete primeros meses del año actual acusa también una corta baja con respecto al consumo en los mismos períodos del año pasado.

En el mercado de pasas de Corinto la demanda en la presente semana ha sido limitada, pero los precios continúan fuertes; los precios obtenidos para la clase Provincial han sido 19 chelines; las demás marcas y tipos de este artículo desde 19 hasta 38,50 chelines por quintal inglés, incluyendo los derechos de Aduana (2 chelines por quintal).

En el mercado de pasas de Valencia una pequeña cantidad de fruta nueva se ha realizado ya en la presente semana, habiéndose vendido las ordinarias á 32 y las selectas á 40 chelines por quintal, incluso los derechos de Aduana (7 chelines por quintal). La calidad y condición de la pasa nueva llegada es bastante satisfactoria, y hay, por consiguiente, muy poca demanda para pasa vieja.

El vapor *Molina*, con unas 128 toneladas de pasas de Valencia, se espera en esta plaza antes del próximo lunes.

Las operaciones con las sultanas han sido bastante regulares en la presente semana. El vapor *Ardor* ha llegado con unas 2.800 cajas de Esmerina, que se han vendido de 37 á 39 chelines por quintal; la calidad es buena, aunque algo pequeña.

Una partida regular de fruta vieja se ha vendido también en la presente semana, y las cotizaciones obtenidas han sido: ordinarias, á 32; buenas, de 32 á 33,50, y las selectas, de 35 á 40 chelines por quintal; las de Persia añejas, á 20,50 chelines.

No se ha hecho operación alguna en la presente semana con las de Grecia.

El mercado de frutas y hortalizas continúa con regular animación. En el mercado de Londres los arribos de fruta de Almería en la presente semana han sido bastante reducidos; los precios conseguidos para la uva castiza han sido desde 7 hasta 10 chelines por barril; melones de igual procedencia, á 1,50 chelines por cajita, y los chumbos de id., desde 6 peniques hasta un chelín por cajita. Las naranjas de Australia, desde 6 hasta 18, y las de Palermo, de 7 á 8 chelines por caja, según clase y condición. Los limones de Messina, de 11,50 á 15,50; los de Palermo, desde 12 hasta 29, y los de Nápoles, desde 24 hasta 48 chelines por caja, según clase y condición. Cebollas de Valencia, de 3 á 4,50, y las de Oporto, de 3,25 á 5 chelines por caja; manzanas de Francia, á 2,50 chelines por caja; las de Oporto, de 4 á 6, y las peras de esta misma procedencia, de 8 á 10 chelines por medias cajas; los melones de Valencia, desde 8 hasta 18 chelines por caja, y los de Sanlúcar, desde 5 peniques hasta 1 chelín por melón; los tomates de Lisboa, desde 4 hasta 7, y las uvas de igual procedencia, desde 10 hasta 14 chelines por medias cajas; las procedentes de Denia, de 4 á 9 chelines por barril; los tomates de Valencia, desde 2 hasta 8 chelines por banasta de 16 cajitas.

En el mercado de Liverpool, las naranjas de Oporto, únicas que se han ofrecido á la venta en la presente semana, se han realizado desde 28 hasta 33,50 chelines por caja; los limones de Palermo, de 6 á 23; los de Messina, de 18 á 19, y los de Nápoles, desde 18 hasta 36 chelines por caja, según clase y condición; melones de Valencia, desde 6 hasta 16 chelines por caja; tomates de Lisboa, de 5 á 9,75 chelines por medias cajas; los de Valencia, de 3 á 9 peniques por cajita pequeña, y los de Francia, de 1,50 á 3 chelines por caja. Avellanas de Barcelona, de 21 á 21,50 chelines por saco, y las del Brasil, de 28 á 35 chelines por quintal inglés; las uvas de Lisboa, de 8,50 á 10 por medias cajas; las de Almería castizas, de 2,50 á 14, y las de Denia, de 2 á 12 chelines por barril; manzanas de Baldwins, de 12 á 14 chelines por barril; las de Oporto, de 5 á 10 chelines por caja, y las de Lisboa, de 5,50 á 12,75 chelines por medias cajas; las cebollas de igual procedencia, á 3,75; las de Oporto, de 3,75 á 6; las de Valencia, de 4 á 5,50, y las de Malta, desde 6 peniques á 1,50 chelines por caja. A este mercado de Liverpool continúan llegando arribos de frutas de California. En la presente semana se han vendido las peras de 9,50 á 12,75; los melocotones, de 8 á 9,75, y las ciruelas, de 9 á 10 chelines por caja.

En el mercado de Hull, las naranjas de Oporto que se han ofrecido en la presente semana se han realizado desde 20 hasta 31 chelines por caja; las cebollas de igual procedencia, de 3 á 4; las de Valencia, de 3,25 á 5, y las de Malta, de 1 á 2,50 chelines por caja; las avellanas de Barcelona, á 21 chelines el saco; los limones de Nápoles, desde 20 hasta 36 chelines por caja.

Londres 26 de Agosto de 1892. — El Director de la Estación, V. Vera y López.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Aragón

Barbastro (Huesca) 31. — Tengo el gusto de participarle que el día 7 del próximo mes de Septiembre se celebrará, á la una y media de la tarde, en esta Plaza de Toros, la reunión magna para constituir la Cámara Agrícola. Concurrirán representantes de cuatro partidos judiciales. Hay mucha animación para crear dicho organismo y defender nuestra maltrecha agricultura, tan oprimida por todos los Gobiernos y partidos políticos.

Mañana comienza nuestra renombrada feria, terminando el 8 de Septiembre; ya han llegado bastantes mulas y otras clases de ganado, esperando abunden las transacciones.

Signe activa la demanda de aceite, al precio de 45 pesetas el quintal. Los granos han bajado

algo, cotizándose los trigos de 33 á 34 pesetas el cahiz (179,76 litros), y las cebadas de 13 á 15 ídem. Las harinas á 38, 36 y 32 pesetas la saca de 100 kilogramos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Los vinos, de 18 á 22 pesetas el nietro (160 litros), con pocas existencias y menos ventas. — *El Corresponsal*.

De Castilla la Nueva

Tendilla (Guadalajara) 31. — Poco satisfactorias son las noticias que he de comunicarle respecto á las cosechas de este país. Las de cereales han defraudado por completo las esperanzas de los labradores, que si bien las contaban cortas, no tanto como han resultado, pues el que ha conseguido cuadruplicar la simiente puede considerarse como el más favorecido por la fortuna. Consecuencia de tan escasos rendimientos es el alza que vienen experimentando los granos y la firmeza con que la sostienen los tenedores, presagio cierto de que seguirán aumentando los precios. El trigo se cotiza en todos estos pueblos de 42 á 44 reales fanega, á 20 y 21 la de cebada y de 15 á 16 la de avena.

El mercado de vinos completamente paralizado. Hay muchas existencias, pero tan pocos compradores que se considera como un día extraordinario aquel en que sacan algunas cargas de vino. La arroba se ha pagado en los últimos días á 6,50 reales.

De la cosecha de aceite no hay para qué hablar. Siendo éste uno de los pueblos de mayor riqueza olivarera de la provincia, calculan los inteligentes no pasarán de 40 fanegas las que se recolecten en todo el término. Yo creo que si el cálculo es exacto no habrá recolección, por cuanto el verificarla sería un gravamen para los propietarios. Así que lo más probable será que las dejen en el árbol para los rebucadores.

La prolongada sequía que venimos sintiendo ha agostado completamente las hortalizas, en términos que los pobres se verán privados de su segundo pan (la patata), y de la variedad de legumbres que constituyen la base de la alimentación de esta sobria clase jornalera.

Por esta ligera reseña comprenderá usted, Sr. Director, la triste situación de la Alcarria, amenazada de entrar de aquí á poco tiempo en un invierno tan lleno de privaciones como sobrado de miseria. — *P. L. C.*

De Castilla la Vieja

Rueda (Valladolid) 30. — Se concluyeron las operaciones de verano con un rendimiento miserableísimo en trigo y cebada, y regular en algarrobas y garbanzos.

El aspecto de los viñedos es lozano, pero de hojas, pues el que juzgue por ello se encontrará chasqueado; tienen los majuelos poco más de la mitad del año pasado. Unida á estas calamidades tenemos la poca demanda de caldos, por lo cual sigue el precio de la cántara valiendo á 8 reales, constituyendo todo esto un estado de penuria en esta villa como nunca conocidos. — *A. R. C.*

Cacabelos del Vierzo (León) 30. — El último mercado de ganado vacuno y de cerda ha estado tan concurrido que no se podía transitar, haciéndose muchas ventas de uno y otro á precios elevados.

La demanda de centeno continúa por los pueblos, cotizándose á los precios que anoto. En garbanzos y legumbres ha sido escasa la cosecha.

El tiempo de calor, necesitando el agua tanto el viñedo como la castaña, y para la siembra de los nabos, tan necesarios en este país para los ganados.

Precios: Trigo, de 38 á 40 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 20; habas, á 62; garbanzos, de 140 á 160. — *El Corresponsal*.

La Aguilera (Burgos) 31. — La venta de vino escasa, y algunos vecinos han preparado sus carros y llevan su cosecha á varios puntos de la provincia, dándola hasta á cambio de pimientos por despacharla; de manera que los que no tienen carro se quedarán con el vino, sin poder hacer dinero ni aun para lo más preciso de la vida, y se dejarán vender sus fincas por el pago de contribución, consumos, municipales, provinciales, cédulas, 1 por 100 como nuevo impuesto y Pósito, que los recaudadores exigen sin contemplación alguna. Con pagar tanta gabela y la renta de tierras, se queda el pobre labrador con los bieltos en la mano y las lágrimas en los ojos, por no tener ni aun pan para alimentar á sus hijos, después de un año de rudos trabajos en el campo. — *N. M.*

Campillo de Aranda (Burgos) 29. — Las cosechas de trigo, centeno y cebada han dado malos resultados; se ha cogido poco y medianamente granado.

La cosecha de uva también será mala en este pueblo y en los de Fuentespina, Fresnillo y Vadocondes, pero en los demás de esta ribera dicen hay mucho fruto y tan adelantado que posible es comiencen la vendimia en Septiembre.

El vino le vendemos á 3 reales el cántaro, con tres cántaros de gracia por cada ciento, y con

grandes deseos de despachar las muchas existencias que tenemos.

Por el aguardiente común de 16 á 17 grados nadie pregunta, habiendo bastantes existencias. — *C. A.*

Candelaria (Salamanca) 29. — A continuación anoto los precios que rigen en este pueblo para los cereales: Trigo, á 52 reales la fanega de 94 libras, centeno y cebada, de 30 á 31; algarrobas, á 25. — *Un Subscriptor*.

Moraleja del Vino (Zamora) 30. — Las existencias de vino en esta bodega son considerables, y la demanda viene haciéndose en pequeña escala, cotizándose las primeras clases de 8 á 9 reales el cántaro, y las segundas de 5 á 6.

La cosecha próxima se presenta muy desigual. efecto de los hielos y la careta.

Le remito unas hojas de vid que me ha entregado un cosechero para que las examine y me diga de qué padecen (1). — *M. G. G.*

Medina del Campo (Valladolid) 29. — En la anterior semana se han exportado por esta estación 44 vagones de trigo, siguiendo animadas las operaciones.

Precios del mercado del domingo: Trigo, de 47 á 47,50 reales la fanega; centeno, de 26 á 26,50; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 25 á 25,50; avena, á 16; garbanzos, de 160 á 170, 130 á 140 y 100 á 110, según la clase, con activa demanda.

El vino blanco se detalla de 8 á 9 reales el cántaro, y el tinto, de 9 á 11.

Las ferias de San Antolín se espera estén muy concurridas. — *El Corresponsal*.

Rioseco (Valladolid) 30. — Al detall se ha cotizado ayer el trigo á 44,50 reales las 94 libras y por partidas se ofrece á 45.

Firme el mercado y bueno el tiempo. — *El Corresponsal*.

Villalón (Valladolid) 31. — En esta semana, si reinan vientos, terminará la limpia de los granos.

El trigo se paga á 44 reales la fanega, y la cebada á 20. El queso, á 50 la arroba. — *M. S.*

De Cataluña

Bisbal del Panadés (Tarragona) 30. — El día 24 del presente descargó una tremenda nube de piedra que alcanzó la mayor parte de los pueblos del campo de Tarragona, según dicen; habrá hecho mucho estrago, pues es la comarca que tiene el mejor terreno de la provincia. En este pueblo no ha hecho mucho daño, porque sólo ha cogido una pequeña parte del término.

La semana próxima algunos empiezan á vendimiar, y creo que la cosecha será regular, si no sobreviene algún accidente atmosférico. Los labradores desanimados; las existencias de la cosecha pasada se ceden á 15 pesetas carga de 121,60 litros, con 12 y 12,50 grados de fuerza alcohólica. — *B. P. S.*

Barcelona 31. — Los trigos extranjeros han dado mucho juego; se han contratado importantes cantidades á la vela á 16,50 pesetas los 55 kilos con firmeza, así como se han realizado los cargamentos Nicolaieff, Azime y Moldavia, llegados en la última semana.

Los trigos del país se cotizan también con firmeza, de 17,74 á 18 pesetas los 70 litros por Castilla, 16,50 á 17, 25 por Aragón, y 16,50 á 17 por Navarra.

La cebada del país está de 8 á 8,25 pesetas los 70 litros, y la de Aragón, de 6,25 á 6,50; las habichuelas de Valencia, de 18,50 á 20, y las de Brayla, de 13 á 13,50; las habas de Sevilla y Hamburgo, á 11, y las de Mahón, de 16 á 17; el maíz de Sevilla, de 10,75 á 11; á 12,50 el de Cincuantini, y de 10,62 á 10,75 el del Río de la Plata.

Las algarrobas de Raza, de 7,75 á 8 pesetas el quintal (42 kilos), y las de Chipre, de 8 á 8,50. Las harinas de Castilla, de 17,50 á 17,75 y 16,75 por primera extra y primera superfin.

Los aceites han mejorado, quedando los andaluces de 20,75 á 21 duros los 115 kilos, y los de Tortosa de 21,50 á 23,50.

Encalmados los alcoholes, pagándose los industriales de 105 á 112 pesetas los 40 y 100 litros con envase, y los de vino, de 75 á 76 los 35 y 100 litros sin envase.

Por último, los vinos de embarque, marcas superiores, se negocian con poca demanda á 35 duros la pipa para el Río de la Plata á bordo. — *El Corresponsal*.

De Extremadura

Navalvillar de Pela (Badajoz) 31. — La cosecha de cereales ha sido mala, especialmente de trigo; la de aceituna se presenta regular, sin que afortunadamente hasta ahora se haya caído, á pesar de los fuertes calores pasados; las viñas sanas, pero con poco fruto.

El trigo sin existencias de 11 á 12 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 3,50; aceite, con tendencia al alza, á 10 pesetas arroba. — *El Corresponsal*.

Villanueva del Fresno (Badajoz) 30. — A la corta cosecha hay que agregar este año

(1) De eriosis ó sarna de la vid. — *(Nota de la Redacción.)*

otra calamidad; los muchos incendios en los campos, los que destruyen los pastos y mucha bellota.

Los ganados, excepto el de cerda, sostienen bien sus precios; aquí ha bajado algo.

Precios de los granos: Trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 22; cebada, á 21; avena, á 16; habas, á 36; garbanzos, de 90 á 120. — *El Corresponsal*.

De Navarra

Aberín 30. — Los precios del vino en este país han ido descendiendo poco á poco desde que principió la campaña actual, pues siendo 8 reales el tipo á que se cotizó el cántaro navarro en Noviembre y Diciembre, ahora se ofrece con instancias á 6 y aun á 5 reales cada cántaro de 11,77 litros.

Los pueblos que supieron aprovechar las buenas disposiciones del comercio de vinos en los últimos meses del año anterior, enajenaron todas sus existencias á precios remuneradores, al paso que otros menos favorecidos por los compradores, ó más optimistas en el incierto negocio de los vinos, no han logrado vender casi nada.

Esta situación ha de producir una baja aún mayor en los vinos, porque siendo poca la demanda, y apremiante la necesidad de desocupar las cubas para hacer lugar á la nueva cosecha, forzosamente han de resentirse los precios, y no será extraño desciendan hasta venderse á peseta el cántaro de buen vino.

Esta es la última palabra; esta es la ruina del vinicultor; este es el empobrecimiento del país, y en esta situación es difícil poder cultivar el campo. Y nada de esto debía sorprendernos desde que el nuevo tratado con Francia impone tan fuertes derechos á los vinos que entran en la vecina República.

Los precios de los aceites son casi nominales, pues no hay existencias que vender. Las pocas transacciones que se hacen son al precio de 18 pesetas arroba navarra.

El trigo nuevo se paga á razón de 22 reales robo. Es inmenso el número de los que se dedican, con grandes y pequeños capitales, á la especulación de granos.

La cosecha de éstos ha sido nada más que regular. La de uva, no tanto como se esperaba á principios de verano, pero, si no grande por la cantidad, será buena por la calidad.

Los olivos ostentan hermoso fruto, que, á no malograrse por los hielos de un invierno anticipado, se traducirá en regular cosecha de aceite. Estas son las noticias que tengo el honor de comunicar á V. — *F. P. A.*

Olite (Navarra) 29. — Hemos sufrido durante un mes unos calores sofocantes, y últimamente las consecuencias de un brusco cambio de temperatura, producido por las abundantes lluvias que estos dos días pasados han beneficiado nuestros campos. Principalmente para las viñas han venido muy bien, aunque tanto los hielos como la piedra de tal manera han mermado la cosecha, que apenas si recolectaremos una mitad.

El vino completamente estacionado; únicamente un francés ha comprado unos 10 á 12.000 cántaros á los precios que ha querido, pues los propietarios, deseosos de limpiar sus bodegas para meter la nueva cosecha, los han cedido á 5,50 y aun á 5 reales cántaro de 11,75 litros; precio no conocido hace ya muchos años.

Trigo y cebada se ha recolectado muy poco. También las patatas han sufrido las consecuencias del hielo y de la piedra; de modo que se prepara mal invierno para los braceros, y para todos si el vino no adquiere mayores precios. — *A. G.*

De las Riojas

Casalarreina (Logroño) 30. — Seguimos teniendo buen tiempo para las viñas, por lo que el fruto avanza en su madurez; la vendimia se hará este año unos quince días antes que el pasado, esperándose excelentes clases. Respecto á cantidad, confirmo lo que indiqué en mi anterior; la cosecha dudo llegue á la mitad de la última.

Las existencias de vinos van reduciéndose, pues se quema mucho á 1,25 y 1,50 reales la cántara (16,04 litros), y para Francia y la provincia de Santander no deja de operarse en las clases mejores de 4 á 5 reales. Calculo quedará hoy sin vender la cuarta parte de la cosecha, ó sean unas 40.000 cántaras.

Dícese que los franceses comprarán uva en la próxima vendimia. Falta nos hace, pues de lo contrario habrá que descepar la mayor parte de nuestros hermosos y antes valiosos viñedos. — *El Corresponsal*.

De Valencia

Agullent (Valencia) 30. — La cosecha de trigo tan sólo ha alcanzado una mitad de los años anteriores. Lo propio sucede con la de patatas; el poco fruto que habían criado se queda todo podrido en el suelo, no alcanzando en general la producción á un tercio de un año regular, y con tal motivo se pagan hoy día en el campo á 4,50 reales, con tendencia al alza.

La cosecha de vinos completamente perdida; se duda pueda cogerse una cuarta parte, pues siguen secándose las uvas por el mildiu aun en el período de su madurez; no hay quien quiera comprar fruto a ningún precio, por ser de mala clase.

Los vinos que quedan en las bodegas se están cediendo de 3 á 3,50 reales el cántaro de 10,77 litros y con 13° del aparato Malligand.

Precios del mercado: vinos y patatas, el indicado; trigo, á 11,50 duros el cahiz; aceite, á 48 reales la arroba; cebada, á 8 id. barchilla; panizo, á 9 id.

El 24 de Junio llegó la locomotora á Albaida en la vía en construcción desde aquel punto á Alcoy, cruzando por este término municipal á Onteniente, donde se hallan muy adelantados los trabajos, mayormente los tres grandes puentes de Benirrodá, Poñet y Sapo, que quedarán colocados dentro de breve plazo. Ve con gusto esta comarca la actividad del digno contratista, D. Gabriel Moreno Campo, prometiéndose una mejora de incalculable beneficio para la misma, cuya gracia sabrá agradecerle eternamente á dicho señor.—V. F.

NOTICIAS

Las hojas de vid que hemos recibido de Caba están libres de parásitos, y su mal estado puede ser debido á alguna causa que radique en distintos órganos de los examinados. El subscritor que nos ha enviado dichas muestras teme que las cepas de que proceden estén invadidas por la filoxera, pero para averiguarlo hay que ver las raíces de la planta.

Las hojas que nos ha remitido nuestro Corresponsal de Moraleja del Vino padecen de eriosis ó sarna de la vid.

Dicen de Pontevedra:

«Nos escriben desde Arbo dándonos cuenta del disgusto general que existe entre los viticultores de aquella comarca, efecto de la gran introducción de vinos portugueses que se hace para España por el río Miño, á precios verdaderamente fabulosos, lo cual perjudica de una manera harto sensible, como es consiguiente, los caldos de nuestro país.

Bueno sería que por quien corresponda se averiguase si en la frontera hay la debida vigilancia para evitar el fraude, pues las noticias que se nos suministran distan mucho de ser satisfactorias respecto á este punto.»

Desde 1.º de Enero al 22 de Agosto de este año sólo se han importado del extranjero por el puerto de Barcelona 2.178 hectolitros de alcohol de industria, mientras que en igual período de 1891 entraron 6.762.

En las últimas semanas no se ha importado ni un solo litro, y es de esperar ocurra lo mismo en lo sucesivo, gracias al elevado derecho arancelario que desde 1.º de Julio adeudan todas las procedencias.

La Cámara Agrícola de Zaragoza ha elevado una instancia al Ministro de Ultramar para que aclare la Real orden del 13 de Mayo, publicada en la Gaceta del 8 de Junio próximo pasado, por la que se exige la certificación de estar matriculado como comerciante al exportador peninsular.

En el delta derecho del Ebro se han sembrado este año 14.500 jornales de arroz, de la zona comprendida de Amposta al mar.

Muchos términos de la provincia de Tarragona han sido castigados en la anterior semana por las nubes de piedra. He aquí los informes recibidos sobre tan funestísimos accidentes atmosféricos:

En Tarragona, después de los consiguientes relámpagos y truenos, cayó tan fuerte aguacero, acompañado de piedra, que en menos de un cuarto de hora convirtieron en ríos las calles de esta capital.

Muchos vecinos recordaban con tal motivo el inolvidable «Aiguat de Santa Tecla».

Aunque con tal motivo ha refrescado notablemente la temperatura, no por eso hemos de olvidar los considerables perjuicios que la tormenta ha causado en los campos de este término, en donde se había ya empezado la faena de la recolección de la cosecha, y particularmente en los viñedos.

En Salou, Vilaseca y Cambrils cayó al medio día de ayer un terrible pedrisco que ha asolado las cosechas de una buena parte de aquellos términos. Se dice que el pedrisco ha alcanzado al término de Tarragona. También ha alcanzado parte del nuestro, lindante con los de Vilaseca y Cambrils.

En Salou la fuerza de las piedras rompió la mayor parte de los cristales.

Decíase anoche que á las seis de la tarde había caído otro pedrisco hacia la parte de Valls, que ha alcanzado á varios términos municipales.

El pintoresco pueblo de Teyá recordará siempre con dolor la fecha del 20 de Agosto de 1892.

A las cinco y media de la tarde densos nubarrones se cernieron sobre la parte del término contiguo á Vallromanes, en la vertiente del Vallés, que empujados por un viento huracanado del Oeste, hicieron avanzar en poco rato la tormenta hacia la costa. Eso que parecía de momento una ráfaga de verano, se deshizo en lluvia mezclada con granizo, cayendo éste á las seis de la tarde con una intensidad tal, que no es posible formarse idea.

Fué tanta la furia, fué tanta la cantidad de pedrisco que cayó sobre el infortunado pueblo de Teyá, que en media hora quedaron destruidos viñedos, árboles frutales y huerta. Nada se ha salvado de tan deshecha tempestad.

También en Graus y pueblos inmediatos ha caído fuerte pedrisco, el cual ha destruido gran parte de las cosechas de vino y aceite.

En Sanlúcar de Barrameda y Chipiona se hacen bastantes negocios sobre cepas á 360 reales la bota (30 arrobas), esperándose suba á 400.

Muchos vecinos de la ciudad de Tortosa se están dedicando estos días á hacer prolijas investigaciones para el descubrimiento de nuevas plantas medicinales en los montes de aquel término municipal.

También nos participan de aquella comarca que es mucha la aceituna que se va desprendiendo de los olivos, efecto de los excesivos calores y pertinaz sequía.

La Comisión provincial de defensa contra la filoxera, de Tarragona, noticiosa de que algunos propietarios y cultivadores de viñedos invadidos por la filoxera guardan pocas precauciones para evitar la propagación de la plaga á otros libres de ella, empleando para todas las tierras los mismos instrumentos de labranza, sin limpiarlos ó chamuscarlos, y arrancando cepas enteras, sin duda para observar la presencia del insecto, dejándolas, después de satisfacción la curiosidad, al descubierto, tiradas en pleno campo, con cuyo abandono se facilitan los medios de propagación del mal, como desgraciadamente ha ocurrido en algunos casos, y al objeto de evitar los perjuicios consiguientes, se recomienda á los viticultores se abstengan de usar los mismos instrumentos de cultivo para las viñas sanas que para las invadidas, y que, cuando esto no sea posible, los chamusquen convenientemente, para evitar los medios de propagación de la plaga.

A la vez se ordena á los Alcaldes, bajo su más estrecha responsabilidad, que de ninguna manera permitan que sean arrancadas las cepas filoxeradas, dejándolas al descubierto en el campo, ni transportadas por el término, encargando dicho servicio á los dependientes municipales, y especialmente á los guardias rurales, y que cuando le convenga al propietario de un viñedo infestado proceder á su arranque, deberá ponerlo con un mes de anticipación en conocimiento del alcalde respectivo, el cual lo comunicará sin pérdida de tiempo á esta Comisión, y dispondrá lo necesario para que se quemen las cepas en el mismo campo invadido y á medida que se vayan arrancando.

Nos participan de Villamañán que la gripe sigue cebándose en el ganado vacuno y lanar, causando bastantes víctimas.

La venta de vinos está muy animada en Tudela de Duero (Valladolid), para Francia principalmente, si bien á bajos precios. El tinto se cotiza á 7 reales cántaro, y el blanco á 5.

En la feria de Casatejada (Cáceres) se realizaron numerosas transacciones, siendo los ganados de más salida el vacuno, lanar y cabrio. Se vendieron próximamente 3.000 cabezas vacunas, 1.500 lanares, 5.000 cabrias, 1.500 de cerda, 250 caballares, 100 mulares, y 400 asnales, á los precios siguientes:

Bueyes, de 250 á 325 pesetas; vacas, de 200 á 275; erales, de 150 á 225; añojos, de 100 á 200; carneros, de 17 á 18,50; borros, de 12,50 á 13,50; borregos, de 9 á 11; ovejas, de 10 á 12,50; cabras, de 12,50 á 17; machos, de 20 á 24; chivos, de 10 á 11; cerdos de más de un año, de 50 á 78; idem de menos de un año, de 6 á 16; caballos, de 250 á 625; jacas, de 80 á 300; mulas, de 125 á 375; asnos, de 40 á 225.

En los mercados de ganado vacuno celebrados en los diferentes concejos de Asturias, y principalmente en los limitrofes á la capital, han subido considerablemente los precios, á causa de la gran demanda que hay para Barcelona. Los especuladores y los tratantes en carnes aseguran que los precios actuales son los más elevados que se han conocido desde hace mucho tiempo, y que, de continuar así, no sé dónde iremos á parar.

En la capital se vendieron los terneros de seis á ocho meses desde 80 á 120 pesetas, y el ganado de carne, á razón de 120 los 100 kilogramos.

El mejor ganado, nos dice el Corresponsal, lo acapararon los comisionados de Barcelona,

que no reparan en precios; el mediano va para Madrid, y el de cría para Santander.

Con destino á las provincias indicadas han salido la semana anterior por el ferrocarril y las carreteras de Santander y Castilla 1.750 cabezas, procedentes de los concejos de la capital, Pola de Siero y Navia.

Se está recolectando la almendra en Palma y otras comarcas de Mallorca, y si bien la cosecha deja que desear en cantidad, en cambio los precios son buenos, pues se cotiza con firmeza para la exportación á 65 pesetas el quintal de 42 kilogramos.

En la última semana se han expedido por la estación de Valladolid 36.650 arrobas de harinas, cotizadas á 17, 16,50 y 15 reales, según la clase.

El cultivo del tabaco.—Como el Gobierno no resuelve nada y pasan los años sin conseguir una concesión tan importante para Málaga, parece ser que algunos labradores de aquella provincia proyectan pedir autorizaciones parciales para hacer en terrenos adecuados el ensayo, limitando el cultivo del tabaco á unas cuantas fanegas, por vía de prueba y ver el resultado, sin perjuicio de que la Tabacalera ó el Gobierno ejerzan la vigilancia que tengan á bien, y además puedan adquirir el producto.

Siguen llegando á la plaza de Cete pequeñas partidas de vinos nuevos de España, de buen color y con una riqueza alcohólica que oscila entre 10,50 y 12 grados, las cuales se cotizan de 26 á 28 francos el hectolitro.

Los vinos de la anterior cosecha se pagan en Cete como sigue: Alicante, de 29 á 32 y 24 á 25 francos hectolitro por primeras y segundas clases respectivamente; Benicarló, de 26 á 29; Priorato, de 28 á 32; Vendrell, de 23 á 26; Vinaroz, de 21 á 25; Valencia, de 27 á 29 y 21 á 23; Aragón, de 29 á 31; Mallorca, de 16 á 18 y 12 á 15.

Del 7 al 21 de Agosto se han importado en Cete 7.324 hectolitros de vinos de España.

A la provincia de Valladolid y otras de Castilla la Vieja van llegando muchos comisionistas de Aragón y Cataluña en demanda de garbanzos; hasta la fecha llevan acaparadas grandes cantidades á altos precios.

El domingo último se presentaron en el mercado de ganado lanar de Medina del Campo 8.000 cabezas, vendiéndose todas á los siguientes precios: Ovejas, de 40 á 50 reales una; carneros, de 55 á 75 id.; corderos, de 44 á 55 id.

Muchos agricultores de la provincia de Málaga han roturado las tierras que tenían ocupadas con la plantación de cañas dulces, con objeto de dedicarlas al cultivo de coles y hortalizas.

Los que regresan de Bilbao vienen escandalizados de los consumos en aquella villa ¡80.000 pesetas! dicen, tienen presupuestadas para los derechos del vino en un solo mes. Y cuenta que no paga ni la décima parte de lo que se bebe, pues entre contrabando, vino artificial y aguado ¡adiós puertas!

Pero entre tanto, el público bebe cualquier cosa y á un precio fabuloso, mientras el cosechero cede su vino puro á tipos ruinosos.

Leemos en La Correspondencia:

«Se desprende de datos estadísticos que tenemos presentes, que los azúcares alcanzarán muy en breve en la Península un sobreprecio de cierta importancia.

Efectivamente, según esos datos, la importación de los azúcares antillanos y filipinos hasta el 1.º de Julio, fecha en la cual se han aplicado los nuevos derechos de 33,50 pesetas los 100 kilos votados por las Cortes, apenas alcanza la importación del año 1891 y no llega en mucho á la del año 1890.»

La apertura de la Exposición de ganados de la Coruña ha estado lucidísima.

Inauguróla el Gobernador de la provincia en nombre de S. M. la Reina, y asistieron el Capitán general, el Alcalde, la Junta de Agricultura y diversas Comisiones de distintos Centros.

El Presidente de la Junta de Agricultura pronunció un elocuente discurso ensalzando calurosamente al Ministro de Fomento, que concedió la subvención necesaria para que pudiese celebrarse este certamen agrícola, terminándolo con vivas á la Reina, al Sr. Linares Rivas, á la Coruña y á Galicia.

Dos bandas de música amenizaron el acto.

El local en que se celebra la Exposición es vastísimo; por el interior del mismo transitan carruajes y ginetes, y las lecherías y otros puestos que se han instalado, están muy concurridos.

El Consejo general del Departamento del Gard ha formulado el deseo de que el Gobierno francés conceda á España la tarifa mínima, únicamente en el caso de que dicha nación reduzca las suyas.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los viticultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el ácido y ácido de los vinos.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2

París á la vista..... 14 45
Idem 8 d.j.v. Beneficio por 100.....
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas... 28 70
Idem 90 d.j.f (idem) id.....

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri. — (Navarra) Olazagutia.

ESTUDANTES DE PROVINCIAS

En el COLEGIO DE LA CRUZ de primera y segunda enseñanza (Hospitales, 9, segundados), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigentes. En cuanto á asistencia, inspección y moralidad Se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catequistas del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Aleson (Rioja) y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

VINO TINTO FINO MONTECILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja) Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

TONELERÍA BORDELESA DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los viticultores que deseen mejorar vinos y que adquirieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria).

Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

A. BELBEZE de CALATAYUD (Aragón) Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

LABRADORES

EL TRILLO RÁPIDO es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pídanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

TONELERÍA FRANCESA MARCEL MALLET CALLE MIRACRUZ, SAN SEBASTIAN DEPÓSITO EN PASAJES

Venta de pipas y bocoyes usados y nuevos. Se hacen cubas y barriles de todas clases.

A LOS AGRICULTORES

Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pídase á

C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao

Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE
SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 7 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 14 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

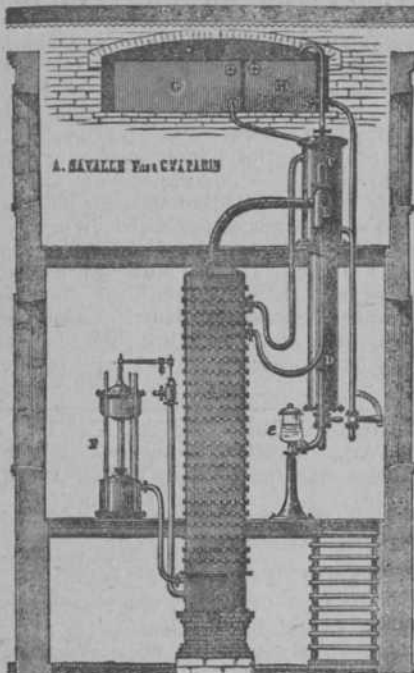
El 24 de Agosto saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse a su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER



APARATOS y MATERIALES DE DESTILERIA GRAN PREMIO — PARIS

Exposición Universal de 1878 y 1889
A. SAVALLE FILS & C^{IE}
PARIS — 1, Place Pereire, 1 — PARIS

COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES
las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

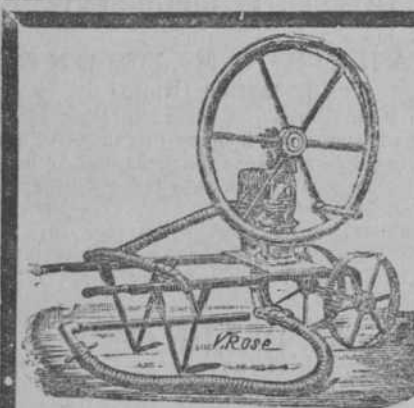
COLUMNAS PARA VINOS
las que funcionan sin gasto de agua.

COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°)
RECTIFICADORES RECTANGULARES
perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

COCEDORES para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS
PERSONAL PRÁCTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al
Representante en España: S^{ra} D^a E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S^{ta} Domingo, Madrid.



GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—
Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-
pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para
paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los
usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambi-
ques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda
clase de artículos para la elaboración y comer-
cio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar
e injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1.	45 »	Aparatos de tracción.....	100 »
— núm. 2.	35 »	Fuelles para azufre.....	De 5 á 12 »

ALBERTO AHLES — Pasco de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

Guanos ó abonos minerales

DE LA

Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE BARCELONA DE 1889, Y EN LA DE PARÍS DE 1889; GRAN DIPLOMA DE HONOR EN LONDRES; MEDALLA DE ORO EN LA SOCIEDAD CATALANA DE HORTICULTURA, Y DIPLOMA DE HONOR DE PRIMERA CLASE EN CARINENA.

Con el uso de los guanos ó abonos minerales son inútiles los barbechos, puesto que una tierra puede y debe sembrarse todos los años. Esto solo asegura al labrador tres cosechas en tres años, en vez de una que hoy recoge con el turno trienal de siembra, rastrojo y barbecho.

La tierra abonada en forma produce triple, y por lo menos doble cosecha que la tierra sin abonos, y es evidente que tres cosechas dobles equivalen durante un plazo de tres años á seis veces la cantidad de la única cosecha que hoy se recoge durante igual espacio de tiempo.

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

BOMBAS para el trasiego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

MAQUINARIA para todas las industrias, se fabrica según diseños.

LLAVES para agua, gas y vapor, modelos perfeccionados. Especialidad para compañías de aguas y fábricas.

BASILIO MIRET

Barcelona.—10, Pasaje de la Merced, 10.—Barcelona

Pídanse Catálogos

COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.^a JEREZ

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro,
Plata, 1 Gran Diploma de honor
y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Fábricas de fédeos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norrias, malacates, etc., guillotinas.

Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter, A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Añadores para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídanse el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años
GUIA PARA LA DESTILACION DEL COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES
y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, Paris

GUIA para la DESTILACION del COGNAC

Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS de DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY.—Se manda gratis por DEROY FILS AINÉ, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75 77—PARIS

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES
aparatos de RECTIFICAR,
de DESTILACIÓN CONTINUA,
Y EXTRACCIÓN DEL TÁRTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
en la de París de 1889
Cruz de la Legión de Honor
y Miembro del Jurado
y en la de Viena (Austria) 1890
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

La CRÓNICA cuenta QUINCE años de existencia y aparece los miércoles y sábados; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Se manda un número á los que lo pidan.

Precio de suscripción, Seis pesetas semestre. Dirigirse al Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16
MÁLAGA

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de *mil-diu*, *antracnosis*, *crinosis*, *brown-rot*, *black-rot*, *dry-rot*, *mal negro*, *podredumbre*, *cladosporium*, *septosporium*, *septogylindrium* y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

MILDEW

ANTRACNOSIS

HIELOS TARDÍOS

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.